

Назва освітньої компоненти	Антикризовий менеджмент в готельно-ресторанному бізнесі
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський)
Курс (рік) навчання	2
Семестр(осінній/весняний)	осінній
Обсяг дисципліни у кредитах*	4 кредити ЄКТС
Мова викладання	українська
Передумови для вивчення освітньої компоненти	
Кафедра, яка забезпечує викладання	Кафедра туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства
Інформаційне забезпечення	Технічні засоби навчання: мультимедійне обладнання, ноутбук. Програмне забезпечення: система електронного навчання Moodle.
Форма проведення занять	Гібридна (змішана): лекції та семінарські заняття – очно/дистанційно
Форма семестрового контролю*	Залік.

Ключові результати навчання (знання, уміння та інші компетентності):

ЗК1. Здатність приймати обґрунтовані рішення в умовах невизначеності та ризику.

ЗК2. Здатність аналізувати, оцінювати, синтезувати інформацію для стратегічного управління.

ЗК3. Уміння працювати в команді, забезпечуючи ефективне антикризове управління.

ЗК4. Здатність до пошуку, опрацювання та аналізу інформації для розробки антикризових стратегій.

ФК1. Здатність аналізувати внутрішні та зовнішні фактори ризику, що впливають на діяльність готельно-ресторанного бізнесу.

ФК2. Уміння розробляти та впроваджувати антикризові стратегії та програми розвитку підприємств.

ФК3. Здатність застосовувати фінансово-економічні та управлінські методи для стабілізації та виходу підприємства з кризи.

ФК4. Уміння використовувати інформаційні технології для моніторингу та прогнозування кризових ситуацій.

ПРН1. Оцінювати рівень кризової ситуації та визначати її вплив на готельно-ресторанний бізнес.

ПРН2. Розробляти та реалізовувати антикризові заходи для забезпечення стійкості підприємства.

ПРН3. Використовувати методи ризик-менеджменту та кризового планування для ухвалення управлінських рішень.

ПРН4. Аналізувати ефективність застосування антикризових стратегій та адаптувати їх до змін у бізнес-середовищі.

ПРН5. Впроваджувати інноваційні рішення для запобігання кризам і мінімізації їх наслідків у готельно-ресторанному бізнесі.

Короткий зміст дисципліни (що буде вивчатися, перелік тем):

Освітня компонента «Антикризовий менеджмент в готельно-ресторанному бізнесі» дозволить здобувачам пом'якшувати вплив кризових руйнівних явищ на функціонування підприємств готельно-ресторанної сфери; створювати придатні умови для виживання в умовах, коли криза все ж таки виникла; виводи підприємства готельно-ресторанної сфери з кризового стану, застосовуючи програми фінансової санації, реструктуризації або ліквідації підприємства з найменшими втратами.

Тема 1. Основні положення антикризового менеджменту

Тема 2. Сутність та особливості антикризового менеджменту в готельно-ресторанній сфері

Тема 3. Діагностика виникнення і розвитку кризового стану підприємства готельно-ресторанної сфери

Тема 4. Антикризова програма підприємства

Тема 5. Стратегія в антикризовому управлінні

Тема 6. Роль контролінгу в системі антикризового менеджменту

Тема 7. Особливості кадрового менеджменту в кризових умовах функціонування підприємства готельно-ресторанної сфери

Тема 8. Банкрутство, ліквідація та санація як методи антикризового управління в готельно-ресторанній сфері

Тема 9. Інноваційна та інвестиційна політика підприємства в умовах кризи

Тема 10. Ризики в антикризовому управлінні